

**RESTAURANT**

› Copas superiores de vidrio sin plomo. Diseñadas para la restauración profesional. De altura uniforme y apelando a la línea recta para crear cuadros de mesa que combinan la belleza con la estabilidad, la fuerza y lo práctico.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

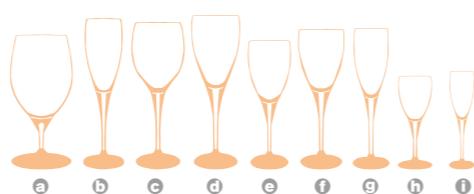
Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
163.522	a Flauta	24	75	215
163.453	b Vino blanco	42,5	83	215
163.445	c Agua	46	83	215
163.518	d Vino tinto	52,5	83	215
226.189	e Barolo	37,5	73	185
226.203	f Burdeos	46	80	208
200.852	g Grappa	8	53	163

**FOIRE**

› Fiore es una colección que destaca por su excepcional versatilidad. La serie garantiza a los profesionales una estética que ofrece la funcionalidad como principal característica.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

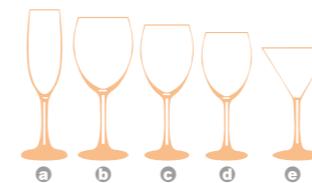
Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
55.833	a Cerveza	37	65	175
164.057	b Flauta	17,5	60	193
55.835	c Burgunder	39	94	190
15.707	d Goblet	34	85	197
81.207	e Vino	19	71	169
81.210	f Agua	24,5	75	180
15.703	g Flutino	11	52	182
15.709	h Licor	7	50	131
15.711	i Schnaps	5,5	56	145

**DIAMANTE**

› La extraordinaria calidad del material está representada en su nombre. Muestra una superioridad que es la consecuencia directa de su composición química.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
15.623	a Goblet	33	82	189
15.615	b Agua	25	73	185
15.627	c Vino	19	68	173
15.621	d Flauta	18,5	55	205
15.619	e Cocktail	16	95	151

**NEW KALIX**

› Espesor más fino. Borde más delgado. Vidrio templado ahora más resistente. Tronco más estrecho, cilíndrico y elegante.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
131.770	a Borgoña	43	94	200
131.761	b Goblet	34	66	189
131.762	c Agua	27	61	180
226.201	d Vino	22	58	69
131.764	e Flauta	17	46	196
230.799	f Copa multiuso	41,5	73	175
230.800	g Copa multiuso	38	75	165
230.801	h Copa multiuso	34	77	155

